

DONNAFUGATA

Mille e una Notte

Mørk rød. Duft av modne moreller og bjørnebær, tobakk, vanilje og kokkos. Konsentrert smak av modne bær og frukter med hint av eukalyptus, vanilje og tobakk. Flott struktur og lang og rik ettersmak. Druene kommer fra Donnafugatas beste vinmarker, her er det lav avkasting og jordsmonn med mye kalkstein. Vinmarkene ligger 200-600 meter over havet. 15-16 måneder i nye 225-liters eikefat etterfulgt av 30 mnd pa˚flaske. 12 års lagringspotensiale. Donnafugata er en av Sicilias aller fremste vinprodusenter og holder til pa˚vestsiden av øya. Mille e una Notte er Donnafugatas røde toppvin og lages i hovedsak pa˚Nero d'Avola. Passer til kraftige kjøttretter, vilt og grillmat.

Horeca veil. eksl. mva: **699,-**

Ost

Småvilt og fugl

Storfe

Friskhet

Fylde

Cabernet Sauvignon 4%, Merlot 2%, Nero d'Avola 80%, Petit Verdot 7%, Syrah 7%

Drikkeklar nå, men kan også lagres

Rund med strukturerte tanniner.

Vinmonopol nr	**4551801**	Alkoholprosent	**14%**	Varetype	**Rødvin**
EPD nr	**2407286**	Vecturanummer	**158828**	Sukkerinnhold	**3,0 g/l**
Land	**Italia**	Utvalg	**-**	Syreinnhold	**6 g/l**
Distrikt	**Sicilia**	Forpakning	**75 cl, Glass**	Segment	**-**